

Pappardelle al ragù di cinghiale

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 120 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Nota Aggiuntiva: + 24 ore di marinatura del cinghiale



Le **pappardelle al ragù di cinghiale** sono un robusto primo piatto di **origine toscana**, per la precisione della zona di **Grosseto**, che vengono preparate tagliando finemente al coltello la carne marinata di cinghiale, per poi farla rosolare con un trito di cipolla, carote, sedano e spezie.

Si aggiungono poi del vino rosso, la passata di pomodoro, e si fa bollire il tutto per almeno un'ora e mezza. Per accompagnare le pappardelle al ragù di cinghiale, è consigliabile un buon vino rosso corposo, possibilmente della zona.

Ingredienti

>> Aglio 2 spicchi	>> Peperoncino piccante 1
>> Alloro in polvere 1 pizzico	>> Pomodori passata 1 lt
>> Carote 150 gr	>> Pomodori concentrato 2 cucchiari
>> Cinghiale polpa magra 500 gr	>> Rosmarino in polvere 1 pizzico
>> Cipolle bianca 150 gr	>> Sale q.b.
>> Dadi di carne 1	>> Salvia in polvere 1 pizzico
>> Latte 1 bicchiere	>> Sedano gambi 150 gr
>> Olio extravergine di oliva 1/2 bicchiere	>> Vino rosso corposo 300 ml
>> Pepe nero macinato a piacere	

...per cospargere

>> Parmigiano Reggiano grattugiato
--

Preparazione



Per questa preparazione ho comprato della polpa di cinghiale già marinata, ma in alternativa potete marinarla voi stessi ponendola per almeno 24 ore nel vino rosso contenente aglio, cipolla sedano e alloro.

Passate le 24 ore, mondate e tritate la cipolla e l'aglio e fateli rosolare in un capiente tegame contenente olio di oliva;

aggiungete il sedano e la carota precedentemente tagliati a cubetti piccolissimi e lasciateli rosolare anch'essi insieme alle spezie.



Dopo 5-10 minuti unite la polpa di cinghiale precedentemente sgocciolata e tagliata finissima con il coltello (oppure, per maggiore comodità, tritatela con un tritacarne); fate rosolare anch'essa e poi unite il sale, il dado e per ultimo il vino rosso.



Quando quest'ultimo sarà completamente sfumato, aggiungete il concentrato di pomodoro e la passata, e lasciate cuocere a fuoco dolce, girando di tanto in tanto, fino a che il ragù non sarà ben denso; se occorresse, aggiungete al ragù dell'acqua calda per portare a termine la cottura, che dovrebbe durare ancora un'ora circa (in tutto circa 1 ora e ½ -2, a seconda della tenerezza della carne). Quindici minuti prima del termine della cottura aggiungete il latte, mescolate bene e lasciate terminare la cottura.

Consiglio

Se non riuscite a trovare la carne di cinghiale, potete realizzare questo ragù anche con della **polpa magra di maiale**; il cinghiale infatti non è altro che un cugino un po' selvatico del comune suino, che possiede una carne dal sapore più intenso.